# PROTELEX

# SOFTEISMASCHINE & FROZEN YOGUT MASCHINE BEDIENUNGSANLEITUNG

Bitte lesen Sie das Handbuch sorgfältig vor Inbetriebnahme der Maschine!!




Designed in Germany from:
Dipl.-Ing. Silatchom Feuze Jean

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Hochleistungs-Geräts. Dank seiner Zuverlässigkeit und seines formschönen Designs werden Sie in Zukunft Ihre Aufmerksamkeit sicherlich auf dieses Produkt richten. Es werden nur Kompressoren von Marken Hersteller verwendet. Der Digital Control System (Bedienfeld) macht den Betrieb der Maschine einfach, effizient und zuverlässig.
**Warnung:** Der Querschnitt des Stromversorgungskabels sollte mindesten 2,5mm$^2$ betragen. Bitte lesen Sie das Handbuch sorgfältig vor Inbetriebnahme des Gerätes.

**Technische Daten:**
Eismaschinen

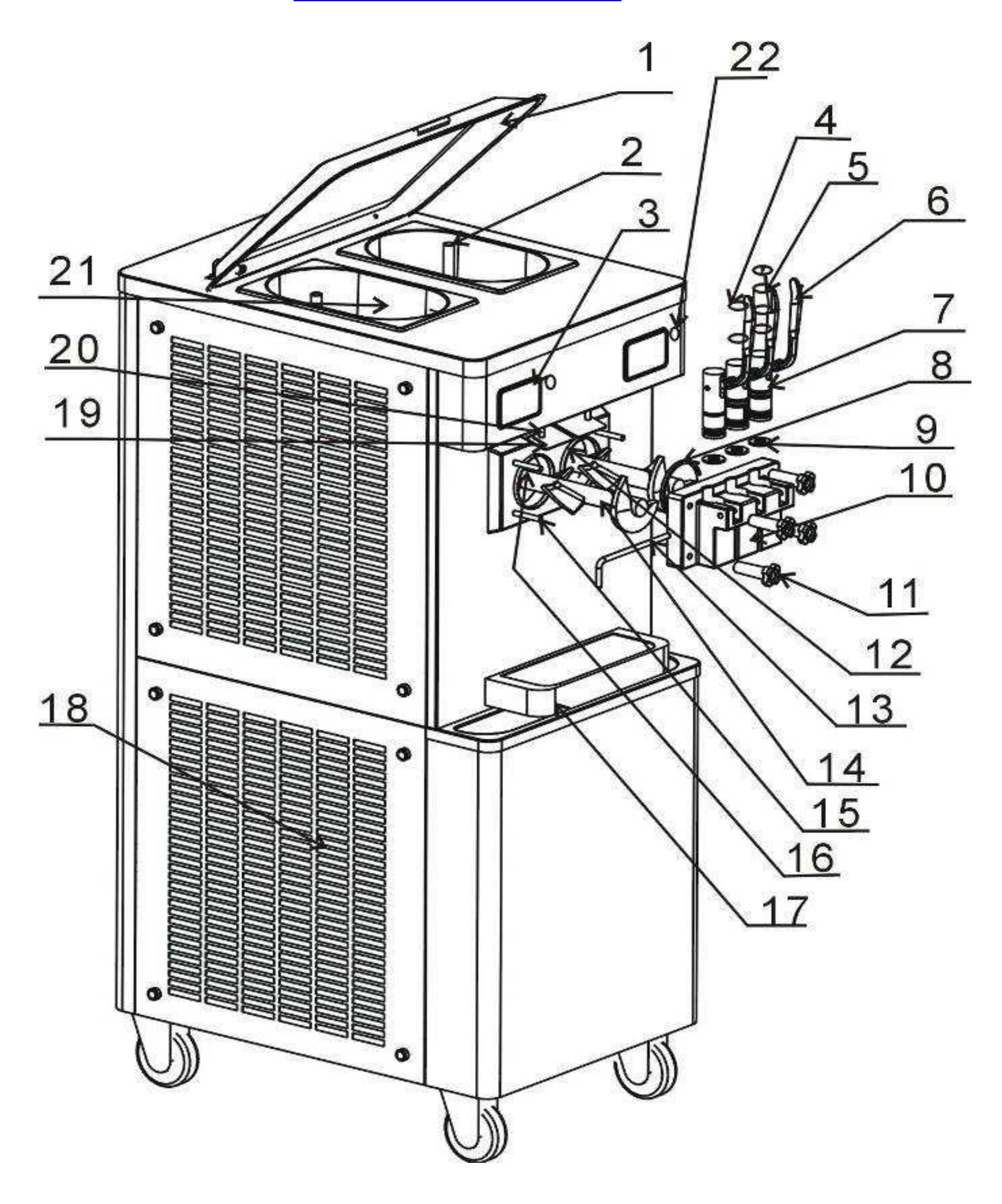
| Modelle | Spannung | Leistung (kW) | Kältemittel / Menge | Produktion pro Stunde | Abmessungen (mm) | Netto Gewicht (kg) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| BQL-S22 | 220V/60Hz | 1.7kW | R404A/0,8kg | 11-16kg | 540×770×1480 | 145 |
| BQL-A11 | 220V/60Hz | 1.3kW | R404A/0.6kg | 8-11kg<br><br>13-18L | 518×740×780 | 82 |
| BQL-808 | 220V/60Hz | 1.7kW | R404A/0.8kg | 11-16kg<br>18-25L | 518×740×780 | 108 |
| BQL-A22 | 220V/60Hz | 1.7kW | R404A/1kg | 11-16kg<br>18-25L | 518×740×980 | 120 |
| BQL-838 | 220V/60Hz | 1.7kW | R404A/0,8kg | 11-16kg<br>18-25L | 518×740×1280 | 135 |
| BQL-S22 | 220V/60Hz | 1.7kW | R404A/0,8kg | 11-16kg<br>18-25L | 540×770×1480 | 145 |
| BQL-S33 | 220V/60Hz | 2.4kW | R404A/1.35kg | 22-28kg<br>28-38L | 540×770×1480 | 160 |
| BQL-S36 | 220V/60Hz | 2×1.7kW | R404A/1kg | 24-34kg<br>36-44L | 540×770×1480 | 210 |
| BQL-S48 | 380V/60Hz | 4.2kW | R404A/1.5kg | 26-36kg<br>40-55L | 540×770×1480 | 160 |

Hinweis:
• Die Eisproduktion ist bei einer Umgebungstemperatur von 25 ° C und das Produkt in den Kühlbecken bei 7 ° C gemessen.
• Die Produktion basiert auf Eis mit einem Gewicht von 60 bis 70 Gramm.
• Kältemittel R134a oder R404A können für alle Maschinen verwendet werden.

• Alle Modelle haben  zwei Kompressoren.
Die interne Konfiguration und technischen Parameter der Maschine sind für alle Modelle in der gleichen Serie die gleichen.

**Bezeichnung der Teile**

| | | |
|---|---|---|
| 1. Deckel | 2. Abflußrohr | 3. Bedienungsfeld mit Anzeige |
| 4. Kolben Dichtringe | 5. Kolben | 6. Hebel aus Edelstahl |
| 7. Kolben | 8. Dichtung der Ablasstür | 9. Dichtungen |
| 10. Servierplatte (Ablasstür) | 11. Schrauben der Servierplatte (Ablasstür) | 12. Schutzplatte |
| 13. Querstange zum haltender Kolben | 14. Mischschnecke | 15. Befestigungsstelle für die Servierplatte (Ablasstür) |
| 16. Trommel (Gefrierzylinder) | 17. Tropfenfänger | 18. Ausgangsseite der heißen Luft |
| 19. Zähler Ventile | 20. Zähler Schalter | 21. Becken |
| 22. Elektronischer Schließ-Schalter | | |


1
22
4
5
6
2
3
21
7
8
20
19
9
10
11
12
13
18
14
15
16
17

**Elektrizität:**

- verwenden Sie die Maschine nur auf einer konventionellen und Standard Installation
- Schließen Sie die Eismaschine an einer geerdeten Steckdose ausgestattet mit Fehlerstromschutzschalter.

**Hygiene:**

- Die Verwendung der Maschine ohne strengere Reinigung und Desinfektion kann sich auf die Vorbereitung des Eis negativ auswirken und dadurch wird es gefährlich für die Sicherheit und Gesundheit der Verbraucher
- Achten Sie darauf, die Maschine in sauberen und unbestreitbare hygienischen Bedingungen zu halten. Bitte beachten Sie die in den Gesetzen ihres Landes vorgeschriebenen hygienischen Bedingungen. Beim Ablassen entfernen und entsorgen Sie die Nahrungsreste.
- Reinigen und desinfizieren Sie die Maschine in Übereinstimmung mit den Gesetzen Ihres Landes oder fragen Sie Ihr Gesundheitsamt

**Stecken Sie gut den Stecker in der Steckdose**

Keine Mehrfachsteckdosen verwenden die können Quellen von Feuer werden

Verboten

Stecken Sie niemals an Verlängerungskabel die können Quelle von Feuer oder andere Arten von Unfällen werden.

30cm

30cm

**Aufstellung:**

Die Maschine muss auf trockener, waagerechter, stabiler Abstellfläche aufgestellt werden.
Kippen Sie niemals die Maschine. Neigen Sie das Gerät nicht mehr als maximal 45°.
Die Maschine muss im Abstand von mindestens 50 cm von alle Hitze fern gehalten werden und Jede Wärmequelle über 25 °C müssen von der Maschine ferngehalten werden.
Die Maschine sollte vom Regen und direkter Sonneneinstrahlung geschützt werden.
Bevorzugen Sie einen Abstand von mindestens 30 cm auf beiden Seiten der Maschine für eine ausreichende Belüftung.
An allen Seiten der Maschine sollten Freiraum von mindestens 1,5 Meter auf der Ausgangsseite der heißen Luft freigelassen werden, um die Zirkulation von heißer Luft zu gewährleisten

Lassen Sie keine Gegenstände wie Plastiktüte in der Nähe der heißen Luft, diese können angesaugt werden
Hinweis: Das Gerät darf nur von der Vorderseite her geschoben werden. Schieben Sie das Gerät nicht von der Seite an.




**Netzanschluss:**

Schließen Sie die Eismaschine an einer geerdeten Steckdose an

**Spezifikationen zur Stromversorgung:**

Einphasige: 220V/60Hz, erlaubter Spannungsbereich: 198V-240V
Drei Phase: 380V/60Hz, erlaubter Spannungsbereich: 370V-390V
Der Querschnitt des Stromversorgungskabels sollte mindesten 2,5mm$^2$ betragen sonst wird die Leitung überlastet und die Spannung senkt. Es führt zur Beeinträchtigung oder sogar zur Beschädigung an der Maschine. Über oder Unterspannung kann das Gerät beschädigen. Diese Elemente sind nicht Bestandteil der Gewährleistung. Beachten Sie, dass unzulässige Spannung die Maschine beschädigen wird, was zum Erlöschen der Gewährleistung führt.
**Hinweis:** Alle externen Kabel, Stecker und Steckdosen müssen den örtlichen Bestimmungen entsprechen.

**Wichtige Hinweise:**

Zur Vermeidung von Funktionsstörungen der Maschine, empfehlen wir Ihnen Die Maschine nach dem Transport für mindesten 24 stunden ruhen zu lassen, damit sich das Kühlmittel setzen kann, weil das Gerät während des Transportes Erschütterungen ausgesetzt wurde

Die Temperatur der Vorräte (Becken) soll zwischen 3 und 7 ° C sein.

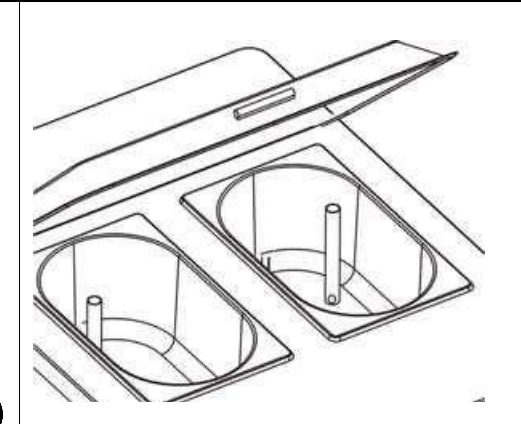
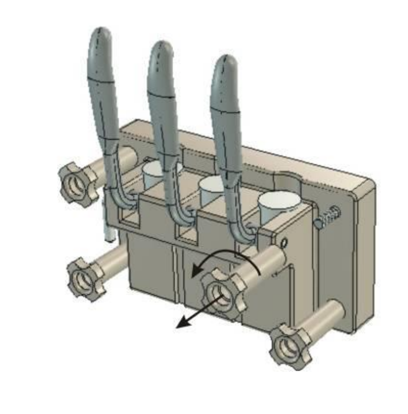
Entfernen Sie regelmäßig den angesammelt Staub auf dem Kondensator und in der Ausgangsseite der heißen Luft, Es beeinträchtigt die Zirkulation von heißer Luft.

Sie dürfen unter keinen Umständen nur einen Trommel benutzen oder Sie dürfen nicht unterschiedliche Produkte pro Trommel verwenden. (Ausgenommen sind Maschinen, die mit zwei Kompressoren und zwei Motoren ausgestattet sind).
Entweder Softeis oder Frozen Yogurt und nicht auf eine Seite Softeis und die andere Frozen Jogurt

Für Maschinen mit 380 V stellen Sie sicher, dass die rotierende Wellen in Richtung des

Uhrzeigers drehen. Ist es nicht der Fall, ändern Sie die zwei Phasen Ihrer elektrischen Anlage oder lassen Sie es durch einen Elektriker tun.

**Produktion:**

| | |
|---|---|
| **1.** Setzen Sie die zweier Abflussrohre in den Löschern der Kühlbecken ein. Für Maschine mit Luftpumpe, verbinden Sie den Luftschlauch mit dem Luftaustritt und die Abflussrohren. Sorgen sie immer, dass Eismasse in den Gefrierzylinder (Trommel) fließt sonst kann es zu einer Beschädigung der Maschine führen.<br>**2**. Setzen Sie die zwei Mischschnecken in jedem Gefrierzylinder (Trommel) ein.<br>**3**. Schrauben Sie die Servierplatte (Ablasstür) zusammen mit den entsprechenden Dichtringen an der Abdeckung der Maschine.<br>**4**. Geben Sie die vorbereitete Eismasse in beiden Becken ein. Die flüssige Eismasse fließt via Abflussrohr in den Gefrierzylinder (Trommel) ein.<br>**5**. Warten Sie ca. 2 Minuten bis die Eismasse in den Gefrierzylinder (Trommel) geflossen ist. Die Maschine ist jetzt mit der Eismasse gefüllt.<br>Drücken Sie den Funktionsschalter **„AUTO“** und die Maschine wird mit der Eisbereitung (Produktion) beginnen. Der Motor wird ca. 30 Sekunden anlaufen bevor sich Kompressor und Ventilator einschalten. Nach ca. 30 Sekunden Mischung werden Kompressor und Ventilator starten und der Kühlvorgang beginnt. In diesem Moment fließt heiße Luftströme vom Ausgang des Kondensators und die Temperatur in den Gefrierzylindern (Trommel) fällt schnell ab. Das Eis ist in 15 bis 25 Minuten fertig zum Servieren, wenn die Kühlungsfortstritt **100%** angezeigt ist. Die Maschine stoppt automatisch nach ca. 2min. Sie können jetzt Eis zapfen. In diesem Augenblick, wenn Sie die Produktion stoppen wollen, drücken Sie einfach die Taste "STOP"<br>Lassen Sie Niemals die Gefrierzylinder (Trommel) Ihre Maschine leer laufen!<br>Achtung: |    |

| | |
|---|---|
| Ziehen Sie Ab und Zu die Abflussrohren zusammen mit dem Luftschlauch heraus damit Ihre Eismasse im Gefrierzylinder rein fließt | |

Wichtige Empfehlung für die erste Produktion täglich:

Bitte jedes Mal, wenn sie die Maschine täglich zur ersten Produktion im Betrieb nehmen, empfehlen wir immer zu warten bevor das erste Eis servieren (Zapfen wird), dass der Kühlungsfortstritt ihrer Maschine 100% erreicht, nachdem die Taste **AUTO** zur Produktion Start gedrückt wurde.

**6**. Sie können jetzt das Eis servieren. Jedes Mal wenn Sie den Hebel der Servierplatte (Ablasstür) ziehen, die mit dem Motor verbundene Schnecke der Gefrierzylinder (Trommel) dreht und die gefrorene Eismasse fließt durch die unteren Löscher der Servierplatte (Ablasstür). Durch die untere Öffnung der Servierplatte (Ablasstür) links und rechts können Sie eine Sorte Eis servieren und in der Mitte können Sie die Mischung zweier Eis Sorte servieren.

7. Für Maschine ohne Luftpumpe oder Sie haben die Luftpumpe ausgeschaltet

Bei Dick flüssige Flüssigkeiten können Sie die Abflussrohren in den Becken entfernen sonst fließt keine Flüssigkeit in den Gefrierzylindern. Es kann zu einer Beschädigung der Schnecken und der Maschine führen.

**Wichtiger Hinweis:**

Die vorbereitete Eismasse fließt durch die Löscher der Becken in den Gefrierzylindern, wenn es weniger Eismasse in den Gefrierzylinder gibt, wird ein ungewöhnliches Geräusch zu hören sein. Es kann die Welle beschädigen. Denken Sie daran, regelmäßig die Eismischung in den Becken zu überprüfen und nachzufüllen und ziehen Sie Ab und zu die Abflussrohre zusammen mit dem Luftschlauch heraus damit Ihre Eismasse in der Trommel rein fließt

**7**. Der Kühlvorgang stoppt automatisch, sobald ein voreingestellter Härtegrad erreicht ist. Die Overload-Anzeige ist Eingeschaltet (Nicht für alle Maschine). Die Maschine wird in etwa 5 Minuten automatisch neu starten. Sie wollen weiter produzieren, wenn die Overload-Anzeige Eingeschaltet ist, drücken Sie einfach Overload Reset oder ziehen Sie einfach irgendwelchen Hebel der Ablasstür (Nicht für alle Maschinen).

**8. Härtegrad Einstellen:**

Vor Einstellung des Härtegrades sind immer Produktion und Beckenkühlung zu stoppen. Sie sollen nie den Härtegrad während der Produktion einstellen. Das Prinzip der Anpassung des Härtegrades von Eis basiert auf der Tatsache, dass die Belastung des Rührmotors steigt mit den aktuellen Werten. Der Regelkreis reagiert, wenn der neue eingestellte Wert erreicht ist und die Maschine stoppt. Der Härtegrad ist in der Fabrik vor der Auslieferung eingestellt.

Wenn Sie spezielles Rezept für Ihr Eis haben wollen, können Sie der Härtegrad Ihre besondere Bedürfnissen neue einstellen.
Abhängig von den Maschinen gibt es drei Methoden Härtegrad der Eiscreme einzustellen.

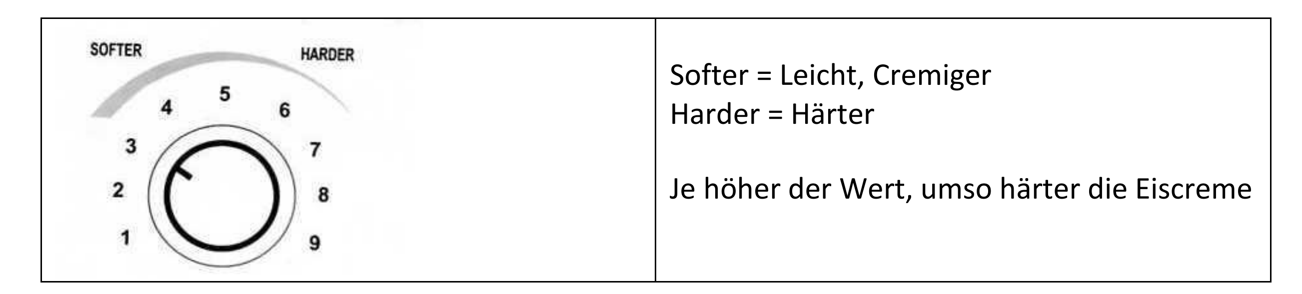
## 9. Verschiedene Modelle von Bedienfeldern (Control Panel) zur Einstellung des Härtegrades

Unsere Maschinen sind mit verschiedenen Bedienfeldern ausgestattet. Zunächst müssen Sie die geeigneten Bedienfelder für Ihre Maschine herausfinden.

1. **Modelle: Maschine mit 2 Displays ohne Beckenkühlung**

Modelle mit Einsteller Im Stromkasten. Für den Zugriff auf die Anpassung des Härtegrads müssen Sie die Seite der Maschine öffnen zum direkten Zugang auf der elektrischen Kaste.

a. Stoppt die Maschine nicht, wenn die gewünschte Härte erreicht ist, stellen sie die Härte um eine Stufe weicher bis die Maschine sich aufhält.
b. Wenn die Maschine stoppt und das Eis weich ist, sollten Sie die Härte um eine Stufe höher einstellen, wenn das Eis die gewünschte Härte erreicht, wird die Maschine automatisch stoppten.
c. Sie müssen mindesten eine Minute warten, bevor sie zu höheren oder niedrigeren Einstellung der Härtegrad gelangen.
d. Der Einsteller der Härtegrad hat 9 Abstufungen. Die Härte ist proportional zu dieser Nummerierung.



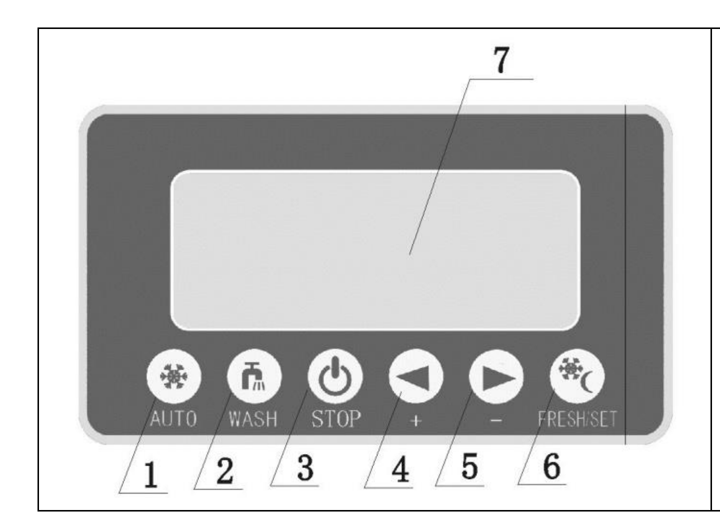

| | |
|---|---|
| | Softer = Leicht, Cremiger<br>Harder = Härter<br><br>Je höher der Wert, umso härter die Eiscreme |

2. **Modelle: Maschine mit Einstellung der Härte auf dem Bedienfeld**

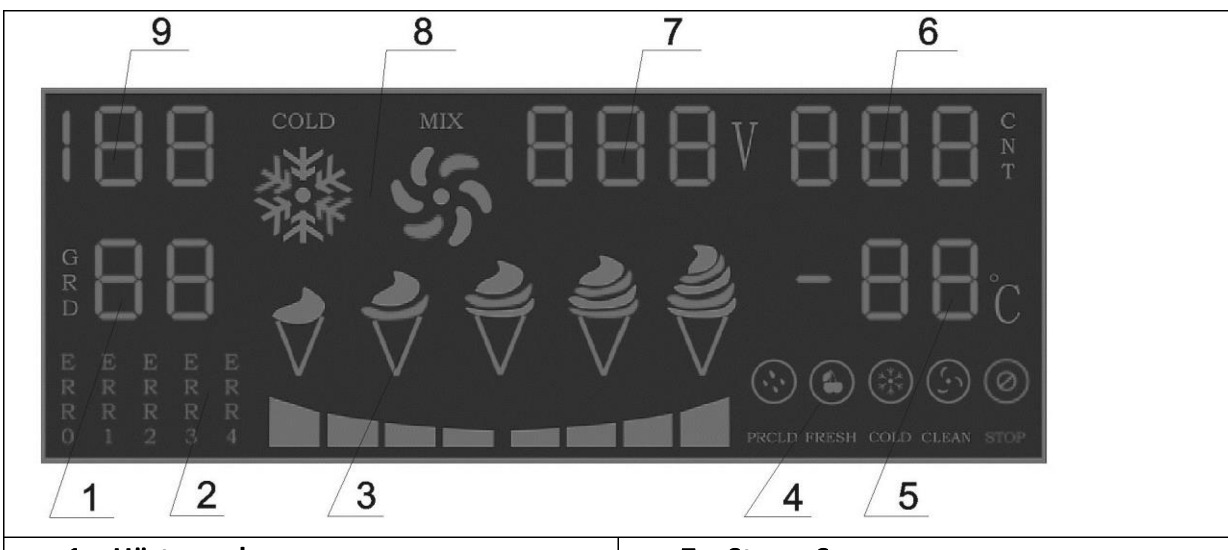
Vor Einstellung des Härtegrades sind immer Produktion und Beckenkühlung zu stoppen. Drücken Sie die SET-Taste für mehr als 2 Sekunden, die Zahl auf der Anzeige blinkt ständig. Das System für die Härteverstellung befindet sich jetzt im Einstellmodus. Drücken <+> die Zahl steigt das Eis wird härter. Drücken<-> die Zahl sinkt das Eis wird weicher. Es gibt 1 bis 15 Schritte zur Anpassung des Härtegrades zur Verfügung.
Die Zahl 15 ist für das härteste Eis und die Zahl 1 ist für das weichste Eis. Nachdem die richtige Zahl oder Anpassung gewählt wurde, drücken Sie die Taste „PRODUCE“ oder „WASH“ die Einstellung wird gespeichert, so verlassen Sie das Einstellmodus.
Je höher der Wert, umso härter die Eiscreme.
Wir empfehlen Härtegrade zwischen 6-9 für weiche Eis je nach Umgebungstemperatur

Hinweis: Zu häufiges Einstellen des Härtegrades kann die Elektronik beschädigen.

### 3. Modelle: Neue Maschine mit LED DISPAY

| | |
|---|---|
|  | **1. Produktion Taste**<br>**2. Reinigung Taste**<br>**3. Stopp Taste nur zum Stoppen der Produktion und der Reinigung**<br>**4. – Eis Weicher / softer**<br>**5. + Eis Härter**<br>**6. Beckenkühlung (Starten und Stoppen)**<br>**7. LED Display** |

#### A. LED Displays neue Maschine




| | |
|---|---|
| **1. Härtegrade**<br>**2. Fehler**<br>**3. Eis Zustand / Eis Konsistenz**<br>**4. Arbeitsbedingung**<br>**5. Temperatur**<br>**6. Mengenzähler (Zähler)** | **7. Strom Spannung**<br>**8. Kühlung**<br>**9. Kühlungsfortschritt** |

### 10. Der Zähler

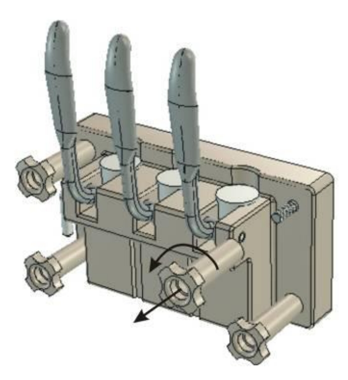
| | |
|---|---|
| Elektronischer Schließ-Schalter für den Zähler Reset | Schlüssel zum Schließen |

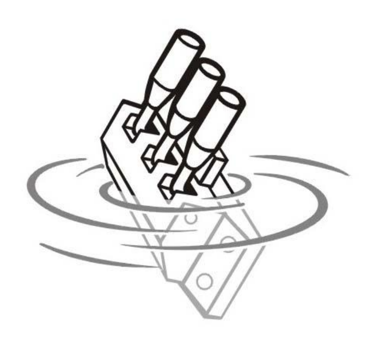
Jede servierte Eiscreme wird gezählt. Die maximale auf dem Zähler gezeigte Zahl ist 999. Eine elektronische Sperre Schalter befindet sich auf Vorder- oder unterhalb der Systemsteuerung, Sie verwenden es um die Zahlen auf null zu stellen. Stecken Sie den Schlüssel in den Schlitz des Lock-Schalter, drehen Sie den Schlüssel um, die Zahlen werden wieder auf "000" eingestellt.

**Reinigung und Desinfektion der Maschine**

Tägliche Reinigung und Desinfektion der Maschine ist erforderlich um die Gesundheit Ihrer Kunden zu gewährleisten und die Lebensdauer Ihrer Maschine zu verlängern.

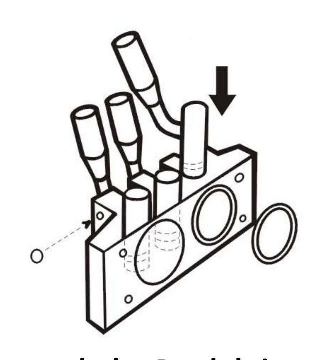
1. Drehen Sie die Kunststoffschrauben der Servierplatte (Ablasstür), insgesamt 4 Kunststoffschrauben in Gegenuhrzeigersinn drehen. Nehmen Sie die Ablasstür aus.

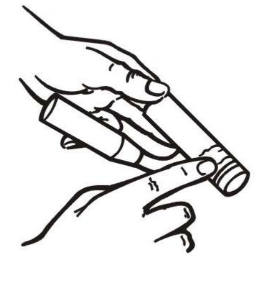




3. Reinigen Sie die Kühlbecken, Mischschnecken und Abflussrohren mit für Lebensmittelmaschine geeigneten Spülmittel oder Desinfektionsmittel.

4. Setzen Sie die Servierplatte (Ablasstür) in einer der Oben genannten Flüssigkeiten. Ziehen Sie und heben Sie den Bedienhebel 2 bis 3-mal. Demontieren Sie die Querstange, ziehen Sie die Kolben aus dem Block, reinigen Sie die Querstange und Kolben.





**Reinigung nach der Produktion:**

a. Entfernen Sie alle Eis Reste aus den Gefrierzylindern.
b. Gießen Sie klares Wasser in den Becken. Drücken Sie auf WASH-Taste, um die Schnecke für 3-5 Minuten laufen zu lassen bis Eis Reste in den Gefrierzylindern vollständig geschmolzen ist.
c. Lassen Sie das Wasser aus dem Gefrierzylinder durch Ziehen am Hebel ab. Wiederholen Sie diesen Vorgang mehrmals bis das Wasser klar rauskommt.

d. Schrauben Sie die Servierplatte (Ablasstür) ab, nehmen sie die Mischschnecke aus, um restliche Eis vollständig zu entfernen und den Trommel besser zu reinigen
e. Reinigen Sie die Servierplatte (Ablasstür) mit klarem Wasser.
f. Benutzen Sie zur Desinfektion der Maschine nur für die Lebensmittelmaschine geeignetes Desinfektionsmittel.

Hinweis: Nach der Reinigung sollte sämtliche Flüssigkeit abgelassen werden. Anderenfalls kann das Rührwerk beschädigt werden.
Nach der Reinigung montieren Sie nicht die Teile sofort, lassen sie die Teile auf einem Tisch trocknen und damit Luft in Ihre Maschine zirkuliert und besser trocknet
Benutzen Sie zur Reinigung der Plastik- oder Gummiteile des Gerätes niemals Wasser mit einer Temperatur über 30°C.
Da die Reinigung und die Desinfektion wichtigste Teile für Ihre Maschine sind, bitten wir diese Schritte „Reinigung vor und nach der Produktion“ sorgfältig zu folgen und täglich mehrmals zu wiederholen.

**Service und Wartung**

1. Die Maschine muss sauber und in ordentlichen Bedingungen nach der Verwendung aufbewahrt werden. Die Maschine sollte nur von einem Fachmann benutzt werden.
2. Jedes Mal nach Benutzung der Maschine müssen Sie alle Teile wie Becken, Mischschnecke, Servierplatte und Abflussrohren, die mit dem Eis im Kontakt kommen, täglich zu reinigen und zu desinfizieren.
Sie sollen die Teile an der Luft trocken und für die nächste Operation vorbereiten. Wir empfehlen, die Gefriezylindern im Freien für eine bessere Trocknung zu lassen. Die Abgebaute Teile nicht zusammenzubauen bis die völlig getrocknet sind.
3. Überprüfen Sie regelmäßig Treibriemen (Keilriemen) des Rührmotors. Wenn der Treibriemen des Rührmotors nach langem Betrieb ausgedehnt ist, müssen Sie den Abstand zwischen Treibriemen und Rührmotor neue justieren. Der Treibriemen kann loser oder fester justiert werden.
4. Lassen Sie nicht die Maschine laufen, wenn es nicht nötig ist. Stoppen Sie am besten die Produktion.

## Zylinderkühlung  : Nicht auf alle Modelle



Die Taste FRESH für Beckenkühlung ist die gleiche für Zylinder Kühlung. Aber die Zylinder werden nur 10 min/h gekühlt, um Ihre Eismasse kalt zu halten. Nachdem die Maschine auf 100% angekommen ist und die Beckenkühlung eingeschaltet ist.

## Härte Grade des Eis und Temperatur in den Becken Einstellen

## Härtegrade Einstellen:

### A. Modelle: Neue Maschine mit LED DISPAY

Hinweis:

Bevor Sie mit der Einstellung der Härtegrade beginnen, müssen Sie erst die Produktion (**AUTO**) und die Reinigung (**WASCH**) stoppen. Sie stoppen die Produktion oder die Reinigung durch Drücken der Taste **„STOP“**

**Taste für Härtegrade**




Mit den Tasten +/- steigen sie oder verringern Sie die Härtegrade
+ um Eis härter zu haben
- um Eis weicher oder Softer
Nachdem Sie auf +/- gedrückt haben, lassen Sie die Taste los für einige Sekunde, der eingestellter Wert wird automatisch gespeichert

## Temperatur in den Becken Einstellen:

Bevor Sie anfangen die Temperatur der Becken einzustellen, müssen Sie ersten die Produktion (AUTO) und die Reinigung (Wasch) stoppen. Sie stoppen die Produktion oder die Reinigung einfach durch Drücken der Taste STOP

## Taste zum Einstellen der Beckenkühlung




Halten Sie gedruckt für 3 Sekunden die Taste **FRESH/SET** dann entfernen Sie ihr Finger. Die aktuelle eingestellte Temperatur erscheint und blinkt. Sie können mit der +/- Taste die Temperatur einstellen

Wichtige Hinweise:

**Beckenkühlung:**

Sie können die Kühlung in den Becken durch Drücken der Taste FRESH/SET starten. Für eine optimale Kühlung der Eismasse in den Becken sollten Sie die Becken nur bis Unter dem Luftaustritt Füllen, das heißt die Becken bis 2/3 füllen. Ihre Maschine ist täglich zu entleeren und zu reinigen. Eine Maschine mit Beckenkühlung ist auch jeden Tag zu reinigen.

**Luftpumpe:**

Bitte sorgen Sie immer, dass Ihre Eismasse in den Becken Unterhalb der Luftaustritt ist. verbinden Sie immer der Schlauch von der Stelle des Luftaustritts mit dem Abflussrohr jedes Mal Während der Produktion und der Reinigung. Sorgen Sie, dass Flüssigkeit nicht in der Öffnung der Luftaustritt gelangt.

**Mögliche Fehlermeldung und Lösung:**

| Fehler | Mögliche Ursache | Maßnahme |
|---|---|---|
| ERR1 | Niedrige Eismasse in den Becken | Eismasse nachfüllen |
| ERR2 | Maschine Stoppt lange Laufzeit und höhe härte Grade (Mit Alarm) | Maschine aus dem Stecker raus. Ca. 10-30 Minuten warten. Härtegrad Senken. Maschine wieder einstecken |
| ERR3 | Härtegrad ist zu Hoch (Mit Alarm) | Maschine stoppen aus dem Stecken raus ca. 30min abwarten bis abgetaut. Härtegrad Senken (Netzstecker ziehen 30min warten, dass gefrorene Eis abgetaut ist oder sie können einfach Servierplatter abschrauben, Mischschnecken entnehmen, Trommel leeren. Danach sollen sie die Härtegrad Senken |
| ERR4 | Strom Spannung ist nicht stabile (Mit Alarm) | Strom ist nicht stabile ziehen Sie den Netzstecker und prüfen sie den Strom oder wechseln Sie die Stromquelle |

Bitte sehr Wichtig hier entfällt die Gewährleistung.

Ihre Maschine wurde für die Softeisproduktion oder für den Frozen Yogurt konzipiert. Es ist untersagt auf Ihrer Maschine zweie Produkte (Softeis ou Frozen yogurt) gezeitigt laufen zu lassen, bei Softeis und Frozen Yogurt ist die Konsistenz nicht gleich.

Packliste

| Name | Menge |
|---|---|
| Maschine Set | 1 |
| Ablasstür Ring | 2 |
| Piston Ring | 6 |
| Anti-cross-talk Ring | 1 |
| Abflußrohren | 2 |
| Ringe für Abflußrohren | 4 |
| Star Washer | 1 |
| Betriebsanleitung | 1 |
| Plastik Tüte | 1 |

N&K Global Reach
76228 Karlsruhe – Deutschland